ATENÇÃO: SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

10/07 105-36/00 012814 REV.1

BRITÂNIA

BELLAGIO plus inox

BATEDEIRA

Manual de Instruções

MODELOS: *BELLAGIO, BELLAGIO PLUS E BELLAGIO INOX*

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Batedeira *Bellagio* Britânia.
Para garantir o melhor desempenho do produto, ler atentamente as recomendações a seguir.

Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.
Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

•Não utilizar aparelhos que apresentem algum dano no cordão elétrico (13), no plugue (14) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.
•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando ele estiver em uso.
•Nunca desconectar puxando o aparelho pelo fio. Segurar com firmeza o plugue (14) e então puxar para desconectá-lo.
•Não ligar o produto sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Nunca tocar nos batedores (07 e 08) durante o funcionamento do aparelho.
•Não utilizar ao mesmo tempo batedores (07 e 08) de tipos diferentes.
•Não deixar a batedeira ligada sem ninguém por perto.
•Nunca bater substâncias inflamáveis.
•Não utilizar a batedeira continuamente por mais de 10 minutos. O motor pode superaquecer e ocasionar danos ao produto.
•Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir o cordão elétrico (13), o plugue (14) ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
•Retirar o plugue (14) da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando o aparelho não estiver em uso.
•Não deixar o cabo de força pendurado na beirada de uma mesa ou de um balcão ou ainda perto de superfícies quentes.
•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar a perda da garantia.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o produto em casa; caso necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

ESCOLHENDO A VELOCIDADE ADEQUADA

O quadro abaixo apresenta a velocidade indicada para cada função:

VELOCIDADE	FUNÇÃO	EXEMPLOS DE USO	USO CONTÍNUO
0	liga/ desliga		Tempo Máximo
1(baixa)	mexer	misturar líquidos e alimentos secos	5 minutos
2(média)	homogeneizar	preparar molhos, pudins e cremes	8 minutos
3(média alta)	misturar	misturar manteiga com açúcar, purês, biscoitos e glacês	6 minutos
4(alta)	bater massas leves	bater massas leves e fofas, claras em neve, suspiros e chantili	10 minutos
4(alta)	bater massas pesadas*	tortas, pães, pizzas, esfirras e sequilhos	5 minutos

Pulsar: pressionando o botão "(P) pulsar", a velocidade da batedeira será elevada instantaneamente à potência máxima. Ao se utilizar essa função, será necessário pressionar esse botão durante o período de operação.
Ex.: misturas rápidas

Obs.: O tempo de duração da operação varia conforme a quantidade dos ingredientes e a consistência desejada.
Não utilizar a batedeira continuamente por mais de 10 minutos. O motor pode superaquecer. Aguardar o resfriamento antes de continuar o uso do aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

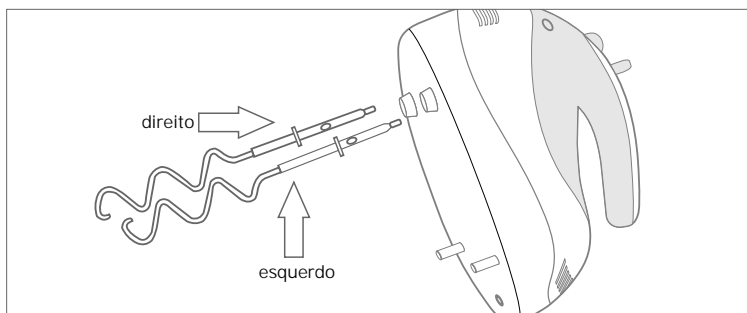
•Após o uso e antes de limpar, retirar o plugue (14) da tomada elétrica.
•Os batedores (07 e 08) devem ser removidos para serem lavados.
•O corpo do produto deve ser limpo com um pano úmido. Os batedores (07 e 08) e as tigelas (09, 10 e 11) devem ser lavados com água e detergente; não utilizar produtos abrasivos, álcool, saponáceos ou solventes, pois podem danificar o aparelho.

DICAS ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Limpar o exterior do produto com um pano limpo para remover resíduos de fabricação e de embalagem.
2. Lavar as tigelas e os batedores com esponja suave e detergente neutro. Não utilizar produtos abrasivos, álcool, saponáceos ou solventes. Isto pode danificar o produto.

UTILIZANDO OS BATEDORES PARA MASSAS PESADAS

(Somente para os modelos *Bellagio Plus* e *Bellagio Inox*)

Os batedores para massas pesadas são ideais para bater pães, pizzas, panetones e massas mais duras.
Para encaixá-los deve-se notar que no batedor direito a arruela está mais abaixo da haste e no batedor esquerdo a arruela está mais acima. É importante encaixar os batedores corretamente para evitar que a massa suba pelos batedores.

UTILIZANDO A BATEDEIRA *BELLAGIO*

ATENÇÃO: Antes de conectar o plugue (14) na tomada elétrica, certificar-se de que o botão seletor de velocidades (03) esteja na posição "0".
1.Levantar a plataforma (04) pressionando o botão de giro (05) (figura 1).

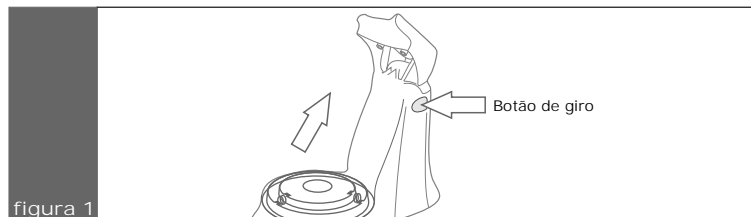



figura 1

2.Colocar os batedores (07 e 08) nos orifícios existentes no fundo do corpo até travá-los (figura 2).

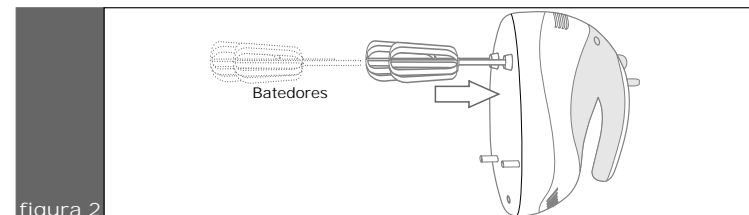



figura 2

3.Encaixar o corpo na plataforma (04) da batedeira. Para isso, encaixar o engate do corpo na plataforma (04) e girar o corpo no sentido vertical para baixo (figura 3).

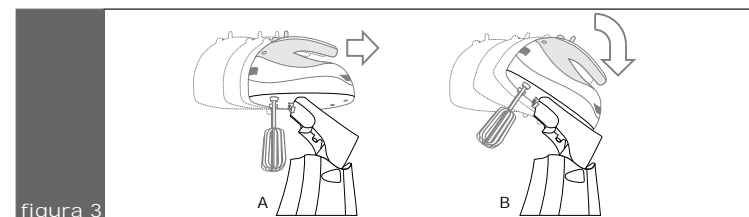



figura 3

4.Colocar a tigela (09, 10 e 11) sobre os roletes giratórios (figura 4).

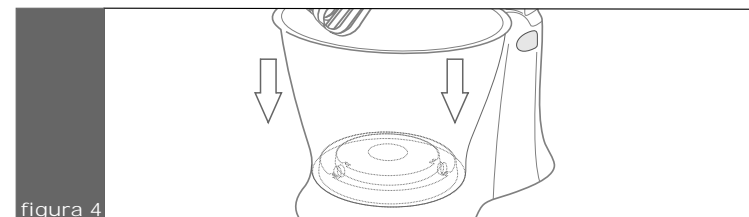



figura 4

5.Apertar o botão de giro (05) da plataforma (04) para baixar o corpo da batedeira e deixá-la na posição de trabalho (figura 5).

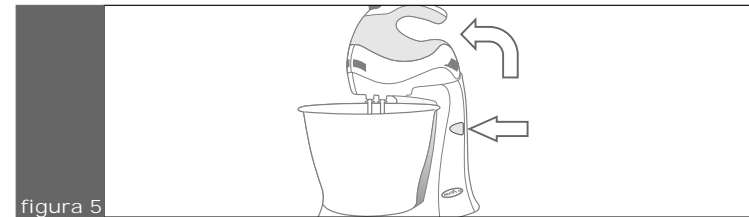



figura 5

6.Para ligar a batedeira, basta girar o botão de velocidades (03) para a direita nas velocidades de 1 a 4 ou para esquerda quando a necessidade for a utilização do botão pulsar (figura 6).

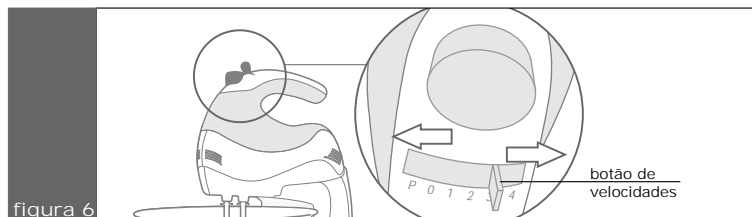



figura 6

7.Levantar novamente a plataforma (04) pressionando o botão de giro (05) da plataforma (figura 1).
8.Para retirada dos batedores (07 e 08), basta pressionar o botão ejetor (02) (figura 7).

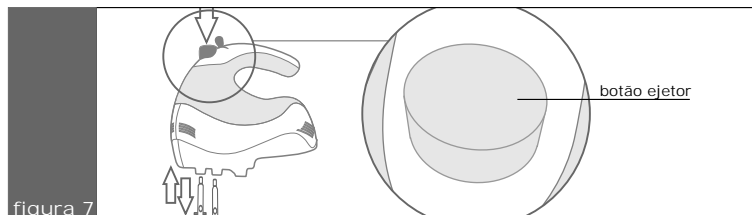



figura 7

DICA: É recomendado iniciar a mistura nas velocidades mais baixas e aumentar gradativamente conforme a mistura se tornar homogênea. Ver o tópico “Escolhendo a velocidade adequada” na página 07.

ATENÇÃO: É normal a ocorrência de faísca no interior do produto. Isso ocorre porque há material plástico transparente no corpo do produto.

COMPONENTES

1. Corpo
2. Botão ejetor
3. Botão seletor de velocidades
4. Plataforma
5. Botão de giro da plataforma
6. Base
7. Batedores para massas pesadas (Acompanha os modelos *Bellagio Plus* e Batedeira *Bellagio Inox*)
8. Batedores para massas leves
9. Tigela 1,5 l
10. Tigela 2,5 l
11. Tigela 2,5 l de aço inox (Acompanha o modelo *Bellagio Inox*)

12. Espátula (Acompanha os modelos *Bellagio Plus* e *Bellagio Inox*)
13. Cordão elétrico
14. Plugue